Codice prodotto: 00380

“Infiascato” Cacio affiné dans le foin

Ce fromage est fabriqué avec du lait de brebis et du lait de vache et, immédiatement après avoir été lavé et des qu’il forme une fine croûte, il est enveloppé dans du foin parfumé.
Il prend le nom d' »infiascato » simplement parce que sa forme rappelle la typique gourde toscane.
Il n’est pas toujours disponible, il est préparé à la demande du client et à partir du moment de la commande et ensuite le traitement doit attendre environ un mois pour que les odeurs et les arômes du foin soient transférés à la croûte du fromage.
Après l’achat, il est nécessaire d’ouvrir et de retirer le fromage de son emballage et de le laisser s’oxygéner pendant quelques heures avant de commencer à le couper en tranches. Il est conseillé d’enlever la croûte car elle a été en contact avec le foin, mais surtout parce qu’elle sera moisie et qu’il est déconseillé de la laver car tous les parfums acquis jusqu’à ce moment seraient perdus.

Categoria

Fromages
Les Affinés
Les Alchimies

Tipo Di Latte

Brebis
Mélange 2 laits
Vache

Trattamento Latte

Lait pasteurisé

Reperibilità

Réserver
Saisonnier

Caglio

Animale

Edibilita Crosta

Non comestible

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Paquet de foin avec filet qui contient le fromage à l'intérieur

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 700 grammes

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
6 formes

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de 0°C à +4°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de 0°C à +4°C

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
60 jours

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 carton (6 formes)